



# Menu weselne

*standard*

## *Przystawki*

- Pasztet z królika, żurawiną i grzanką czosnkową
- Szynka parmeńska z rukolą, suszonym pomidorem i mozzarellą
- Marynowany łosoś z miksem sałat, majonez z zielonego pieprzu i oliwa koperkowa
  - Tatar ze śledzia
  - Tatar z łososia
- Filet z kaczki na sałacie

## *Zupy*

- Rosół z makaronem lub kołdunami
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z zielonego groszku
- Krem dwukolorowy (dynia – zielony groszek)
  - Krem z dyni
  - Krem borowikowy
  - Krem z pomidorów
  - Krem z białych warzyw

**\*HOTEL GÓRSKI RAJ\*\*\***

# *Dania obiadowe*

- Roladka wieprzowa z musem drobiowym owinięta boczkiem, sos grzybowy
  - „Roladki wieprzowe a'la Radziwiłł” (roladka wieprzowa nadziewana boczkiem, cebulą i ogórkiem, sos własny)
- „Schab bacy” (dwa kotleciki schabowe, zapiekane z boczkiem, oscypkiem i żurawiną)
  - Kurczak supreme faszerowany szpinakiem, pomidorami suszonymi, serem feta na salsie meksykańskiej z kaparami i warzywami grillowanymi, ziemniak pieczony
- Roladka drobiowa nadziewana szynką i serem, sos kurkowy
  - Rolada z polędwicy wieprzowej, nadziewana suszonymi pomidorami, mozzarellą i szpinakiem, sos ziołowy
  - Schab duszony w sosie borowikowym lub własnym

## *Drugie, trzecie danie gorące*

- Schab z kością na kapuście zasmażanej
- Karczek w sosie własnym
  - Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
  - Żeberka w sosie własnym lub w sosie miodowo-winnym
  - Płonąca szynka wieprzowa pieczona w całości, krojona i serwowana na Sali przez Szefa Kuchni
- Roladka z indyka nadziewana pieczarkami, porem i serem, sos z kopru włoskiego i suszonych pomidorów
- Nóżka z kaczki na sałatce z buraka, sos wiśniowy, łódeczki ziemniaczane
- Marynowany szaszłyk drobiowy na trawie cytrynowej, sos curry
- Filet z kostką w sosie szpinakowo-cukiniowym, kasza pęczak, buraczki na ciepło
  - Saszetka z fileta drobiowego nadziewana pieczarkami lub warzywami w sosie grzybowym lub własnym
    - Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy
    - Pstrąg smażony lub gotowany na parze
- Smażony filet z łososia w sosie śmietanowo-kawiorowym lub kaparowym z warzywami gotowanymi na parze
- Zraz wołowy w sosie własnym, kluski śląskie, kapusta czerwona

## *Desery*

- Beza kawowa z migdałami prażonymi i wiśniami w syropie, z gałką loda
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Deser lodowy (lody, krem waniliowy, sos malinowy, bita śmietana z posypką kit-kat)
- Gruszka na ciepło w sosie waniliowym, z gałką loda
- Panna cotta

## *Danie czwarte*

- Barszcz czerwony:
- Sakiewka z ciasta francuskiego z grillowanymi warzywami i serem lub z kurczakiem, serem i pieczarkami
- Krokiet z mięsem
- Naleśniki po meksykańsku
- Naleśniki ze szpinakiem, serem żółtym i sosem czosnkowym
- Placki po zbójnicku
- Pierożki Gioza
- Gulasz wołowy z borowikami i moskolem
- Sajgonki
- Risottem z dramstikiem
- Krokiet ziemniaczany z barszczem białym

## *Danie piąte*

- Strogonoff
- Bogracz
- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym
- Żurek staropolski
- Flaczki wołowe z parmezanem

# *Dodatki*

- Ziemniaki
- Ziemniaki zapiekane
- Talarki
- Krokieciki ziemniaczane (dufinki)
- Frytki
- Łódeczki
- Makaron kolorowy
- Risotto
- Kasza gryczana lub pęczak
- Kluski śląskie
- Kopytka smażone z ziołami
- Zapiekanka ziemniaczana

## *Dodatkowe mięsa serwowane na półmiskach 3-4 rodzaje do wyboru*

- Kotlet
- Dewolay
- Udziec
- Dramstik
- Golonko pieczone
- Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy
- Schab z mozzarellą i salami w panierce
- Polędwiczki drobiowe
- Żeberko
- Filet z kaczki

# *Płyta standard*

## **Na stołach:**

- Patera wędlin i serów
- Półmisek: panierowane paluszki serowe, papryczki nadziewane serem, krążki cebulowe, papryczka jalapeno z serem
- Półmisek: paluszki drobiowe z sosem tajskim
- Ciasto
- Owoce

## **Na bufecie:**

- Mięsa pieczone, 3 rodzaje roladek:
- Polędwiczka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Filet drobiowy z salami i serem
- Polędwiczka z musem drobiowym, papryką czerwoną i szparagą
- Roladka z naleśników i tortilli
- Roladka szpinakowa z łososiem
- Galaretki
- Korbacze
- Oscypki
- Filet z kaczki
- Krewetki w tempurze, sos czosnkowy
- Śledzie ( porcjowe )
- Sałatki w kieliszkach
  - Łosoś
  - Krewetka

## **Sałatki (trzy do wyboru):**

- Jarzynowa
- Meksykańska
- Porowa
- Grecka
- Sałatka gyros
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Mix sałat z krewetkami
- Brokułowa z szynką

# Przykładowe Menu standard

## **Obiad 17:00**

Rosół z makaronem  
Roladki wieprzowe a'la Radziwiłł, sos własny lub borowikowy,  
ziemniaki, zestaw surówek  
Półmisek mięs ( kotlet, devolay, żeberko )

## **Tort**

## **1 Kolacja 20:00**

Nóżka z kaczki na sałatce z buraka z pistacjami, sos wiśniowy,  
łódeczki ziemniaczane

## **Deser 21:30**

Beza kawowa

## **2 Kolacja 23:00**

Płonąca szynka wieprzowa pieczona w całości, ziemniaki  
pieczone, kapusta zasmażana.  
Szynka wieprzowa- krojona i serwowana na Sali przez szefa  
Kuchni do muzyki z Janosika

## **3 Danie 1:30**

Barszcz czerwony z krokietem lub sakiewką z ciasta francuskiego

## **4 Danie 3:30**

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym

## **Sałatki do płyty zimnej:**

- Grecka
- Gyros
- Porowa

# Cennik 2024\* standard

## Wesele :

- Powyżej 150** dorosłych osób - 260 zł
- Od 135 do 149** dorosłych osób - 270 zł
- Od 120 do 134** dorosłych osób - 285 zł
- Od 105 do 119** dorosłych osób - 295 zł
- Od 90 do 104** dorosłych osób - 320 zł
- Poniżej 90 dorosłych osób** - indywidualna kalkulacja

- Dzieci:** - do 3 lat - bez opłat \*\*  
- do 10 lat - 60 % regularnej ceny

**\* Przyjęcia weselne organizowane w Karczmie Nad Podolem:**

- 10% od ceny podanej ww ofercie

## Cena zawiera:

- Szampan** (wino musujące) powitalny dla Gości, Kieliszki dla Pary Młodej (do rozbicia)
- Chleb ozdobny** na powitanie Nowożeńców
- Czerwony dywan** przed wejściem głównym

## **·Obiad**

(zupa lub przystawka, danie główne, zestaw surówek, dodatkowe mięsa na półmiskach)

- Wino półwytrawne do obiadu** ( białe i czerwone )

- Cztery dania gorące**

- Deser**

- Zimna płyta Standard**

- Owoce na stołach**

- Ciasto i ciasteczka** na stołach

- Kawa, herbata oraz napoje** (pepsi, mirinda, kryniczanka, sok jabłkowy i pomarańczowy) bez ograniczeń

- Profesjonalną obsługę kelnerską**

- Numery stolików**

- Tablica** na rozmieszczenie listy Gości

- Dekoracja stołów** (żywe kwiaty, serwetki tematyczne, świece)

- Menu weselne** na stoły

- Pokój dla Nowożeńców**

- Promocyjne ceny zakwaterowania** Gości Weselnych

- Rezerwacja Sali do godziny 6:00** - każda następna godzina płatna 500 zł

- Oświetlenie tematyczne sali**

- Kelner do roznoszenia alkoholu** - 350zł/ dzień ( dodatkowo płatne )

- Serwis i obsługa usług zewnętrznych**- 300zł ( dodatkowo płatne )



# Poprawiny 2024\* standard

## **Poprawiny :**

**160 zł/ bez względu na wiek/ cena do negocjacji**

**·Poprawiny trwają 7 godzin,**

**każda następna godzina dodatkowo płatna 500 zł.**

## **Cena zawiera:**

·Obiad

·Kolacja

·Danie gorące jednogarnkowe

·Zimna płyta Standard

·Owoce na stołach

·Ciasto i ciasteczka na stołach

·Kawa, herbata oraz napoje

(pepsi, mirinda, kryniczanka, sok jabłkowy i pomarańczowy) bez ograniczeń

**\*\*\*Przyjęcia weselne organizowane w tygodniu lub w niedzielę  
(z wyłączeniem okresu wakacji, świąt) RABAT 10%**

**\*\*\*Listopad, grudzień, styczeń, luty RABAT 5 %**

**\* Cena ustalona przez strony z przyczyn niezależnych od zleceniobiorcy  
może wzrosnąć 5%**

**\* Podwyżka cen na kolejne lata nie przekroczy 10%  
w stosunku do cen wskazanych na dany rok**

**\*\* Przy ustalaniu ilości gości prosimy o podanie liczby dzieci,  
których nie obejmuje cennik.**

**\*\*\* Rabaty nie łączą się**





# Menu weselne

*premium*

## *Przystawki*

- Pasztet z królika, żurawiną i grzanką czosnkową
- Szyunka parmeńska z rukolą, suszonym pomidorem i mozzarellą
- Marynowany łosoś z miksem sałat, majonez z zielonego pieprzu i oliwa koperkowa
  - Tatar ze śledzia
  - Tatar z łososia
- Filet z kaczki na sałacie

## *Zupy*

- Rosół z makaronem lub kołdunami
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z zielonego groszku
- Krem dwukolorowy (dynia – zielony groszek)
  - Krem z dyni
  - Krem borowikowy
  - Krem z pomidorów
  - Krem z białych warzyw

**\*HOTEL GÓRSKI RAJ\*\*\***

# *Dania obiadowe*

- Roladka wieprzowa z musem drobiowym owinięta boczkiem, sos grzybowy
  - „Roladki wieprzowe a’la Radziwiłł” (roladka wieprzowa nadziewana boczkiem, cebulą i ogórkiem, sos własny)
- „Schab bacy” (dwa kotleciki schabowe, zapiekane z boczkiem, oscypkiem i żurawiną)
- Kurczak supreme faszerowany szpinakiem, pomidorami suszonymi, serem feta na salsie meksykańskiej z kaparami i warzywami grillowanymi, ziemniak pieczony
- Roladka drobiowa nadziewana szynką i serem, sos kurkowy
  - Rolada z polędwicy wieprzowej, nadziewana suszonymi pomidorami, mozzarellą i szpinakiem, sos ziołowy
  - Schab duszony w sosie borowikowym lub własnym

## *Drugie, trzecie danie gorące*

- Schab z kością na kapuście zasmażanej
- Karczek w sosie własnym
  - Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
  - Żeberka w sosie własnym lub w sosie miodowo-winnym
  - Płonąca szynka wieprzowa pieczona w całości, krojona i serwowana na Sali przez Szefa Kuchni
- Roladka z indyka nadziewana pieczarkami, porem i serem, sos z kopru włoskiego i suszonych pomidorów
- Filet z kaczki, puree z dyni, grzybki shimeji z sosem i warzywami
  - Nóżka z kaczki na sałatce z buraka, sos wiśniowy, łódeczki ziemniaczane
- Marynowany szaszłyk drobiowy na trawie cytrynowej, sos curry
- Filet z kostką w sosie szpinakowo-cukiniowym, kasza pęczak, buraczki na ciepło
  - Saszetka z fileta drobiowego nadziewana pieczarkami lub warzywami w sosie grzybowym lub własnym
    - Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy
    - Pstrąg smażony lub gotowany na parze
- Smażony filet z łososia w sosie śmietanowo-kawiorowym lub kaparowym z warzywami gotowanymi na parze
- Zraz wołowy w sosie własnym, kluski śląskie, kapusta czerwona

# Desery

- Beza kawowa z migdałami prażonymi i wiśniami w syropie,  
z gałką lodu
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Deser lodowy (lody, krem waniliowy, sos malinowy, bita  
śmietana z posypką kit-kat)
- Gruszka na ciepło w sosie waniliowym, z gałką lodu
- Panna cotta

# Danie czwarte

- Barszcz czerwony:
- Sakiewka z ciasta francuskiego z grillowanymi warzywami  
i serem lub z kurczakiem, serem i pieczarkami
- Krokiet z mięsem
- Naleśniki po meksykańsku
- Naleśniki ze szpinakiem, serem żółtym i sosem czosnkowym
- Placki po zbójnicku
- Pierożki Gioza
- Gulasz wołowy z borowikami i moskolem
- Sajgonki
- Risottem z dramstikiem
- Krokiet ziemniaczany z barszczem białym

# Danie piąte

- Strogonoff
- Bogracz
- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym
- Żurek staropolski
- Flaczki wołowe z parmezanem

# *Dodatki*

- Ziemniaki
- Ziemniaki zapiekane
- Talarki
- Krokieciki ziemniaczane (dufinki)
- Frytki
- Łódeczki
- Makaron kolorowy
- Risotto
- Kasza gryczana lub pęczak
- Kasza kuskus
- Kluski śląskie
- Kopytka smażone z ziołami
- Zapiekanka ziemniaczana

*Dodatkowe mięsa serwowane na półmiskach 5 rodzajów do wyboru*

- Kotlet
- Dewolay
- Udziec
- Dramstik
- Golonko pieczone
- Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy
- Szaszłyk warzywny
- Schab z mozzarellą i salami w panierce
- Połędwiczki drobiowe
- Żeberko
- Filet z kaczki

# Płyta premium

## Na stołach:

- Patera wędlin i serów
- Półmisek: panierowane paluszki serowe, papryczki nadziewane serem, krążki cebulowe, papryczka jalapeno z serem
- Półmisek: paluszki drobiowe z sosem tajskim
- Ciasto ·Owoce

## Na bufecie:

- Wyroby wiejskie
- Mięsa pieczone, 3 rodzaje roladki:
  - \*Polędwiczka z suszonymi pomidorami i szpinakiem.
  - \*Filet drobiowy z salami i serem
- \*Polędwiczka z musem drobiowym, papryką czerwoą i szparagą
- Szynka parmeńska z rukolą i suszonym pomidorem
- Roladka z naleśników i tortill
- Roladka szpinakowa z łososiem
- Tortille z kurczakiem, sos czosnkowy
  - Galaretki
  - Korbacze
  - Oscypki
- Kaczka nadziewana
- Filet z kaczki
- Krewetki w tempurze, sos czosnkowy
  - Śledzie ( porcjowe )
  - Przepiórki
- Sałatki w kieliszkach:
  - Łosoś -Krewetka
  - Krążki cebulowe
  - Paluszki serowe
- Sałatki (trzy do wyboru):**
  - Jarzynowa
  - Meksykańska
  - Porowa
  - Sos tatarski
  - Grecka
  - Sałatka gyros
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
  - Mix sałat z krewetkami
  - Brokułowa z szynką

# Przykładowe Menu premium

## **Przystawka:**

Filet z kaczki na sałacie

## **Obiad 17:00**

Rosół z makaronem/ Krem z dyni

Kurczak supreme faszerowany szpinakiem, pomidorami suszonymi, serem feta na salsie meksykańskiej z kaparami i warzywami grillowanymi, ziemniaki puree, zestaw surówek  
Półmisek mięs: ( kotlet, devolay, dramstik, golonko, szaszłyk wieprzowy )

## **Tort**

### **1 Kolacja 20:00**

Smażony filet z łososia w sosie śmietanowo-kawiorowym lub kaparowym, warzywa gotowane, risotto

### **Deser 21:30**

Deser: Gruszka na ciepło z sosem waniliowym i gałką lodu

### **2 Kolacja 23:00**

Żeberka w sosie własnym lub w sosie miodowo- winnym, ziemniaki pieczone, kapusta czerwona

### **3 Danie 1:30**

Barszcz czerwony, naleśniki ze szpinakiem, sos czosnkowy

### **4 Danie 3:30**

Strogonoff

## **Sałatki do płyty zimnej:**

- Brokułowa
- Z krewetkami
- Z wędzonym kurczakiem

# Cennik 2024\* premium

## Wesele :

- Powyżej 150** dorosłych osób - 280zł
- Od 135 do 149** dorosłych osób - 290 zł
- Od 120 do 134** dorosłych osób - 305 zł
- Od 105 do 119** dorosłych osób - 315 zł
- Od 90 do 104** dorosłych osób - 340zł
- Poniżej 90 osób dorosłych** - indywidualna kalkulacja

·**Dzieci:** - do 3 lat - bez opłat\*\*

- do 10 lat - 60% regularnej ceny

**\* Przyjęcia weselne organizowane w Karczmie Nad Podolem**

- 10% od ceny podanej w ofercie

## Cena zawiera:

- Szampan** (wino musujące) powitalny dla gości, Kieliszki dla Pary Młodej (do rozbicia)
- Chleb ozdobny** na powitanie Nowożeńców
- Czerwony dywan** przed wejściem głównym
- Przystawka**
- Dwie zupy do wyboru** (serwowane przez kelnerów)
- Danie Główne**, zestaw surówek, 5 rodzajów dodatkowych mięs na półmiskach
- Wino półwytrawne do obiadu** ( białe i czerwone )
- Cztery dania gorące**
- Deser**
- Zimna płyta Premium**
- Owoce na stołach**
- Ciasto i ciasteczka** na stołach
- Jeden bufet do wyboru** (wiejski, słodki, śródziemnomorski, owocowy)
- 20 % na **Open Bar** od cen z karty restauracji
- Kawa, herbata oraz napoje** (pepsi, mirinda, kryniczanka, sok jabłkowy i pomarańczowy) bez ograniczeń
- Wino półwytrawne** ( czerwone, białe ), wino musujące - bez ograniczeń
- Kelner do roznoszenia alkoholu**
- Numery stolików**
- Tablica** na rozmieszczenie listy Gości
- Dekoracja stołów** (żywe kwiaty, serwetki tematyczne, świece)
- Menu weselne na stoły**
- Pokój dla Nowożeńców**
- Promocyjne ceny zakwaterowania** Gości Weselnych
- Rezerwacja Sali do godziny 6:00** - każda następna godzina płatna 500 zł
- Oświetlenie tematyczne sali**
- Serwis i obsługa usług zewnętrznych**- 300 zł ( dodatkowo płatne )



# Poprawiny 2024\* premium

## **Poprawiny :**

**160 zł/ bez względu na wiek/ cena do negocjacji**

**·Poprawiny trwają 7 godzin,**

**każda następną godziną dodatkowo płatna 500 zł.**

## **Cena zawiera:**

·Obiad

·Kolacja

·Danie gorące jednogarnkowe

·Zimna płyta Standard

·Owoce na stołach

·Ciasto i ciasteczka na stołach

·Kawa, herbata oraz napoje

(pepsi, mirinda, kryniczanka, sok jabłkowy i pomarańczowy) bez ograniczeń

**\*\*\*Przyjęcia weselne organizowane w tygodniu lub w niedzielę**

**(z wyłączeniem okresu wakacji, świąt) RABAT 10%**

**\*\*\*Listopad, grudzień, styczeń, luty RABAT 5 %**

**\* Cena ustalona przez strony z przyczyn niezależnych od zleceniobiorcy  
może wzrosnąć 5%**

**\* Podwyżka cen na kolejne lata nie przekroczy 10%  
w stosunku do cen wskazanych na dany rok**

**\*\* Przy ustalaniu ilości gości prosimy o podanie liczby dzieci,  
których nie obejmuje cennik.**

**\*\*\* Rabaty nie łączą się**

## *Atrakcje dodatkowe 2024*

·**Fontanna czekoladowa** ( do godziny 2:00 )

Do 100 os. – 1300 zł

Do 150 os. -1500 zł

Powyżej 150 os. – 1700 zł

·**Stół góralski** : (szynka/noga wieprzowa pieczona lub wędzona, kaszanka wiejska, smalec, boczek swojski wędzony, baleron wędzony, salceson, pasztet, kielbasa wiejska, ogórki kiszzone, oscypki, korbacze, chleb wiejski, mix smażonych pierogów, bunc.

**14 zł/os**

·**Stół słodkości z deserkami: 14 zł/os**

·**Bufet śródziemnomorski: 15 zł/os**

·**Grill** - indywidualna kalkulacja

·**Open bar**: ceny alkoholi z karty – 20% rabatu

·**Pokaz barmański** - kontakt 608-119-634

·**Pokaz tańca towarzyskiego oraz przygotowanie do pierwszego tańca**

- kontakt 889-286-026

·**Bryczka / sanie zimą** – kontakt 18-33-17-777

·**Kapela góralska** - możliwość zorganizowania oprawy regionalnej przyjęcia.

·**Fotobudka**

- 700 zł czas trwania 2 godziny ( do 100 os )

- 900 zł czas trwania 3 godziny ( do 150 os )

- 1100 zł czas trwania 4 godziny ( do 200 os )

- 1300 zł czas trwania 5 godziny ( do 250 os )

- nielimitowana liczba zdjęć i wydruków

- zestaw śmiesznych gadżetów na rozkręcenie imprezy

- personalizacja wydruków

- opieka asystenta

·**NOWOŚĆ Fotobudka 360** ( nagrywa krótkie filmiki z efektami specjalnymi )

2h 1200zł, 3h 1500zł, 4h 1800zł

·**Ciężki dym** (taniec w chmurach) – 650 zł

## Atrakcje dodatkowe 2024

### ·Fontanny pirotechniczne

(fontanny iskier idealnie komponują się z ciężkim dymem podczas pierwszego tańca.

Wystrzeliwane są podczas kulminacyjnego momentu np. unoszenia)

**2 szt. 250zł 4 szt. 400 zł, 6 szt. – 550 zł, 8 szt. – 650 zł**

·**Duże napisy: LOVE RUSTIC 400zł, LOVE BIAŁY 350zł lub MIŁOŚĆ 350 zł**

·**Napisy led BETTER TOGETHER, RAZEM LEPIEJ, ALL YOU NEED IS LOVE 400zł**

·**Mega serce– 600 zł**

·**Balon led z helem – 9,50zł/szt**

·**Fotolustro 3h 1300zł, 4h 1500zł, 5h 1700zł**

·**Pudło z balonami 550zł**

·**Ścianki: balonowa 500zł, rustykalna 450zł**

·**NOWOŚĆ Wiatraki iskier: 2szt 650zł 3szt 950zł**

**Pełny pokaz 3szt wiatraków+ 7 fontann iskier na ziemi**

**( 5szt za Państwem i 2 szt przed ) 1250zł**

·**Wynajęcie Animatora czasu wolnego dla dzieci:**

- 1 animator 3h – 700 zł / każda kolejna godzina 150zł

- 2 animatorów 3h – 1200 zł / każda kolejna godzina 250zł

·**Dmuchańce** : Wspaniała atrakcja dla najmłodszych Gości weselnych.

- **Zjeżdżalnia**, wymiary: długość 9,50 m, wysokość 6,0 m, szerokość 4,20 m

Cena : 1200 zł\*

- **Zamek dmuchany**, wymiary: długość 5,50 m, wysokość 3,30 m, szerokość 4,0 m

Cena : 700 zł\*

\*Podana cena obejmuje 3 godziny wynajmu wraz z obsługą.

**PROMOCJA-wynajmując oba urządzenia cena 1550 zł**